

---

# Super Śedzie w oleju !!

Dodano: 2005-10-17 19:17:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3648 razy.

1 kg matiasów ( filet )  
4 główki czosnku ( duże )  
1/2 paczki gorczycy białej  
1 paczka przyprawy do ryb ( Prymat ) inne to dziadostwo !!!!  
szczypta Bazylia  
szczypta oregano  
olej

Matiasy wymoczyć około godziny odcedzić pozwolić odcieknąć pokroić w talarki grubość dowolna , obrany czosnek wycisnąć przez prasę dodać gorczyce , oregano i bazylię po szczypcie oraz dodać całą paczkę przypraw do ryb wymieszać , całość przełożyć do słoików lub plastikowych pojemników zalać olejem ( ja używam kujawski ) i konsumować najlepiej po 4 do 5 dni wtedy są naprawdę super no i obowiązkowo zamrozić w zamrażalniku wódeczka gatunek dowolny według upodobań.  
Życzę smacznego

Nadesłał: Stanisław Sosnowiec <obi26@neostrada.pl>

---

są bdb nawet bez gorzałki

Nadesłał(a):maryna <marynab> 2005-11-09 20:11:16